

# ハ サ ッ プ H A C C P に沿った 衛生管理を行いましょう！

食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から原則、全ての食品等事業者を対象として、H A C C P に沿った衛生管理が求められます。食品事業者は、衛生管理計画を作成するとともに、その実施状況について記録することとなります。

詳しくは  で検索。



「60秒でわかる！  
飲食店のHACCP導入」  
動画掲載

## 具体的にはどうすればいいの？

①衛生管理計画 + ②実施 + ③記録・確認

- ① 衛生管理計画を作成しましょう。  
今取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点（加熱する、冷却する等）を明確にする。
- ② ①を実行しましょう。
- ③ ②を記録・確認しましょう。

衛生管理計画、記録表の例は裏面をご覧ください！



詳細な内容等については、厚生労働省のホームページに掲載されている食品等事業団体が作成した手引書を参照しましょう。

